

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

|      |            |
|------|------------|
| 学校名  | 名古屋調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人糸菊学園   |

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

| 課程名  | 学科名   | 夜間・通信制の場合 | 実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数 | 省令で定める基準単位数又は授業時数 | 配置困難 |
|------|-------|-----------|-----------------------------|-------------------|------|
| 専門課程 | 調理師本科 | 夜・通信      | 390                         | 160               |      |
|      | 調理師科  | 夜・通信      | 90                          | 80                |      |
|      |       | 夜・通信      |                             |                   |      |
|      |       | 夜・通信      |                             |                   |      |
| (備考) |       |           |                             |                   |      |

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| <p>刊行物：「高等教育無償化」教育活動に関する書類<br/>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示</p> |
|----------------------------------------------------------|

3. 要件を満たすことが困難である学科

|           |
|-----------|
| 学科名       |
| (困難である理由) |

様式第 2 号の 2－①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第 2 号の 2－②を用いること。

|      |            |
|------|------------|
| 学校名  | 名古屋調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人糸菊学園   |

1. 理事（役員）名簿の公表方法

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
|--------------------------------------------------|

2. 学外者である理事の一覧表

| 常勤・非常勤の別 | 前職又は現職                  | 任期                          | 担当する職務内容<br>や期待する役割 |
|----------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 常勤       | 全日本司厨士協会<br>東海地方本部 名誉会長 | 2023. 5. 29～<br>2027. 5. 28 | 技能に関する指南            |
| 常勤       | 日本舞踊：五篠流 理事             | 2023. 5. 29～<br>2027. 5. 28 | 教育に関する指南            |
| (備考)     |                         |                             |                     |

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

|      |            |
|------|------------|
| 学校名  | 名古屋調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人糸菊学園   |

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p> <p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>授業計画の作成過程<br/>           新年度の教科担当が決定後、授業計画の作成依頼。<br/>           (シラバス作成ガイドラインを参考)<br/>           授業計画の原稿完成後、確認作業を行い完成。</p> <p>授業計画の作成・公表時期<br/>           作成時期：12月～2月<br/>           公表時期：4月</p> |                                              |
| 授業計画書の公表方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 刊行物：「高等教育無償化」教育活動に関する書類事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| <p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p> <p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>学習評価は、原則として各科目につき試験によりこれを行い、満点の6割以上を合格とする。ただし、学則に定める授業時間数の5分の4に達しない者は、その科目についての評価を受けることができない。</p>                                                                                                |                                              |
| <p>3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>※科目の成績評価を点数化し全科目の合計点の平均点により成績評価を行う。</p> <p>・平均点による算出方法<br/>           科目別に点数(評価点)を入力し、全科目の合計点を算出<br/>           全科目の合計点を科目数で除し平均点を算出。<br/>           平均点を算出後、学科ごとに各生徒の順位付けを行う。</p>           |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 客観的な指標の<br>算出方法の公表方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 刊行物：「高等教育無償化」教育活動に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| <p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p><b>卒業方針</b><br/>教育基本法に則り、学校教育法及び調理師法に従い、将来、わが国食産業方面に貢献し得る有能かつ良質な人材を養成することを目的とする。</p> <p>一 調理師に必要な衛生、栄養、食品等に関する科学的知識を持つこと。<br/>二 調理に関する合理的、専門的技術を基本的に体得すること。<br/>三 近代的調理師としてふさわしいよう、一般的教養の向上を図り、人格を陶冶し食産業方面に貢献する能力を得ること。</p> <p><b>卒業要件</b><br/>各教科科目の授業時間数の5分の4以上出席し、学内定期試験において全教科60点以上の成績を修めること。</p> <p><b>卒業の認定に関する方針の適切な実施状況</b><br/>卒業の認定に関する方針や所定の科目単位修得者には、職員会の議を経て学校長が卒業を認定する。</p> |                                                  |
| 卒業の認定に関する<br>方針の公表方法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 刊行物：「高等教育無償化」教育活動に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

|      |            |
|------|------------|
| 学校名  | 名古屋調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人糸菊学園   |

1. 財務諸表等

| 財務諸表等        | 公表方法                                             |
|--------------|--------------------------------------------------|
| 貸借対照表        | 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| 収支計算書又は損益計算書 | 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| 財産目録         | 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| 事業報告書        | 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |
| 監事による監査報告（書） | 刊行物：「高等教育無償化」学校法人に関する書類<br>事務局に備え付けてあり請求者に対し情報開示 |

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

| 分野       |    | 課程名                       | 学科名          |       | 専門士           |      | 高度専門士 |  |
|----------|----|---------------------------|--------------|-------|---------------|------|-------|--|
| 衛生       |    | 専門課程                      | 調理師本科        |       | ○             |      | —     |  |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>授業時数又は総単位数 | 開設している授業の種類  |       |               |      |       |  |
|          |    |                           | 講義           | 演習    | 実習            | 実験   | 実技    |  |
| 2 年      | 昼間 | 1890<br>単位時間／単位           | 630 単位<br>時間 | 単位時間  | 1250 単位<br>時間 | 単位時間 | 単位時間  |  |
|          |    |                           | 単位時間／単位      |       |               |      |       |  |
| 生徒総定員数   |    | 生徒実員                      | うち留学生数       | 専任教員数 | 兼任教員数         |      | 総教員数  |  |
| 240 人    |    | 102 人                     | 0 人          | 5 人   | 43 人          |      | 48 人  |  |

|                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）                                                                                                                                                                                                      |
| （概要）<br>調理実習《実習》、高度調理実習《実習》、総合調理実習《実習》、<br>食生活と健康（公衆衛生学《講義》）<br>食品と栄養の特性（食品学《講義》、栄養学《講義》）<br>食品の安全と衛生（食品衛生学《講義と実習》）<br>調理理論と食文化概論（調理理論《講義》、食文化概論《講義》）<br>サーヴィス《講義と実習》<br>選択科目 ※下記より2科目以上《講義》<br>（レストラン経営論、フランス語、イタリア語、英語、中国語） |
| 成績評価の基準・方法                                                                                                                                                                                                                    |
| （概要）<br>定期試験点×0.8＋平常点（20点）<br>成績評価は前期・後期と行い60点以上を合格とする。                                                                                                                                                                       |

|                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|
| 卒業・進級の認定基準                                                       |
| （概要）<br>各教科科目の授業時間数の 5 分の 4 以上出席し、学内定期試験において全教科 60 点以上の成績を修めること。 |
| 学修支援等                                                            |
| （概要）<br>各クラスに担当教員を配置し専任教員による相談・学習支援を随時行っている。                     |

| 卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）                                                                                 |             |                   |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-------------|
| 卒業生数                                                                                                        | 進学者数        | 就職者数<br>（自営業を含む。） | その他         |
| 52 人<br>(100%)                                                                                              | 0 人<br>(0%) | 49 人<br>(94%)     | 3 人<br>(6%) |
| （主な就職、業界等）<br>飲食業界（調理業務）：ホテル・レストラン等                                                                         |             |                   |             |
| （就職指導内容）<br>1 年次は、後期に就職支援のプログラムを行い、2 年時進級後は、就職ガイダンスを開始するとともに、進路指導室を設置し求人票等を公開。進路指導担当教員等が個別の相談に応じ就職支援を行っている。 |             |                   |             |
| （主な学修成果（資格・検定等））<br>調理師免許取得                                                                                 |             |                   |             |
| （備考）（任意記載事項）                                                                                                |             |                   |             |

| 中途退学の現状                                         |                |     |
|-------------------------------------------------|----------------|-----|
| 年度当初在学者数                                        | 年度の途中における退学者の数 | 中退率 |
| 107 人                                           | 5 人            | 5%  |
| （中途退学の主な理由）<br>進路変更（意欲喪失）                       |                |     |
| （中退防止・中退者支援のための取組）<br>各クラスに担当教員を配置し、生徒への個別指導を行う |                |     |

①学科等の情報

| 分野       |    | 課程名                       | 学科名          |       | 専門士          |    | 高度専門士 |  |
|----------|----|---------------------------|--------------|-------|--------------|----|-------|--|
| 衛生       |    | 専門課程                      | 調理師科         |       | —            |    | —     |  |
| 修業<br>年限 | 昼夜 | 全課程の修了に必要な総<br>授業時数又は総単位数 | 開設している授業の種類  |       |              |    |       |  |
|          |    |                           | 講義           | 演習    | 実習           | 実験 | 実技    |  |
| 1 年      | 昼間 | 960<br>単位時間               | 570 単位<br>時間 |       | 390 単位<br>時間 |    |       |  |
|          |    |                           | 単位時間／単位      |       |              |    |       |  |
| 生徒総定員数   |    | 生徒実員                      | うち留学生数       | 専任教員数 | 兼任教員数        |    | 総教員数  |  |
| 160 人    |    | 55 人                      | 0 人          | 5 人   | 43 人         |    | 48 人  |  |

|                                                                                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）                                                                                                                   |  |
| （概要）<br>調理実習《実習》、総合調理実習《実習》、<br>食生活と健康（公衆衛生学《講義》）<br>食品と栄養の特性（食品学《講義》、栄養学《講義》）<br>食品の安全と衛生（食品衛生学《講義と実習》）<br>調理理論と食文化概論（調理理論《講義》、食文化概論《講義》） |  |
| 成績評価の基準・方法                                                                                                                                 |  |
| （概要）<br>定期試験点×0.8＋平常点（20 点）<br>成績評価は前期・後期と行い 60 点以上を合格とする。                                                                                 |  |
| 卒業・進級の認定基準                                                                                                                                 |  |
| （概要）<br>各教科科目の授業時間数の 5 分の 4 以上出席し、学内定期試験において全教科 60 点以上の成績を修めること。                                                                           |  |
| 学修支援等                                                                                                                                      |  |
| （概要）<br>各クラスに担当教員を配置し専任教員による相談・学習支援を随時行っている。                                                                                               |  |

| 卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）                                                          |             |                   |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| 卒業者数                                                                                 | 進学者数        | 就職者数<br>（自営業を含む。） | その他          |
| 44 人<br>(100%)                                                                       | 0 人<br>(0%) | 38 人<br>(86%)     | 6 人<br>(14%) |
| （主な就職、業界等）<br>飲食業界（調理業務）：ホテル・レストラン等                                                  |             |                   |              |
| （就職指導内容）<br>入学後より、就職ガイダンスを開始するとともに進路指導室を設置し求人票等を公開。<br>進路指導担当教員等が個別の相談に応じ就職支援を行っている。 |             |                   |              |

|                             |
|-----------------------------|
| （主な学修成果（資格・検定等））<br>調理師免許取得 |
| （備考）（任意記載事項）                |

|                                              |                |     |
|----------------------------------------------|----------------|-----|
| 中途退学の現状                                      |                |     |
| 年度当初在学者数                                     | 年度の途中における退学者の数 | 中退率 |
| 46 人                                         | 2 人            | 4%  |
| （中途退学の主な理由）<br>進路変更（意欲喪失）                    |                |     |
| （中退防止・中退者支援のための取組）<br>各クラスに担当教員を配置し、生徒への個別指導 |                |     |

## ②学校単位の情報

### a)「生徒納付金」等

| 学科名          | 入学金       | 授業料<br>(年間) | その他       | 備考（任意記載事項）                                          |
|--------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------------------------------------|
| 調理師本科        | 270,000 円 | 720,000 円   | 300,000 円 | 教育維持費：80,000 円<br>設備整備費：160,000 円<br>特別研修費：60,000 円 |
| 調理師科         | 240,000 円 | 640,000 円   | 300,000 円 | 教育維持費：80,000 円<br>設備整備費：160,000 円<br>特別研修費：60,000 円 |
|              | 円         | 円           | 円         |                                                     |
| 修学支援（任意記載事項） |           |             |           |                                                     |
|              |           |             |           |                                                     |

### b) 学校評価

|                                                                                                                                                        |                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|
| 自己評価結果の公表方法                                                                                                                                            |                        |              |
| （ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法）                                                                                                                            |                        |              |
| 刊行物：自己評価 報告書                                                                                                                                           |                        |              |
| 事務局に備え付けてあり請求者に対して情報開示                                                                                                                                 |                        |              |
| 学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）                                                                                                                                  |                        |              |
| 学校関係者評価委員会は、当校の教育理念・学校運営・教育活動等の項目について、関連業界等関係者、教育に関し知見を有する者等の委員により各々の立場や知見、経験から意見を述べ評価を行う。委員会の評価結果は公表するとともに、PDCA サイクルにより教育活動その他の学校運営の改善に活かすことを基本方針とする。 |                        |              |
| 学校関係者評価の委員                                                                                                                                             |                        |              |
| 所属                                                                                                                                                     | 任期                     | 種別           |
| 全日本司厨士協会<br>東海地方本部 名誉会長                                                                                                                                | 令和4年4月1日～<br>令和6年3月31日 | 関連業界等関係者     |
| 日本舞踊：五條流 理事                                                                                                                                            | 令和4年4月1日～<br>令和6年3月31日 | 教育に関し知見を有する者 |
| 株式会社愛知製作所 取締役社長                                                                                                                                        | 令和4年4月1日～<br>令和6年3月31日 | 教育に関し知見を有する者 |
| NPO 法人 発達・心理相談センター<br>ゆうこうの家                                                                                                                           | 令和4年4月1日～<br>令和6年3月31日 | 教育に関し知見を有する者 |
| 学校関係者評価結果の公表方法                                                                                                                                         |                        |              |
| （ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法）                                                                                                                            |                        |              |
| <a href="https://www.meicho.ac.jp/info/about/">https://www.meicho.ac.jp/info/about/</a>                                                                |                        |              |
| 第三者による学校評価（任意記載事項）                                                                                                                                     |                        |              |
|                                                                                                                                                        |                        |              |

c) 当該学校に係る情報

|                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------|
| (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)                                       |
| <a href="https://www.meicho.ac.jp/">https://www.meicho.ac.jp/</a> |

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

|      |            |
|------|------------|
| 学校名  | 名古屋調理師専門学校 |
| 設置者名 | 学校法人糸菊学園   |

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

|                    |      | 前半期 | 後半期 | 年間  |
|--------------------|------|-----|-----|-----|
| 支援対象者（家計急変による者を除く） |      | 12人 | 11人 | 12人 |
| 内<br>訳             | 第Ⅰ区分 | —   | —   |     |
|                    | 第Ⅱ区分 | —   | —   |     |
|                    | 第Ⅲ区分 | 0人  | —   |     |
| 家計急変による支援対象者（年間）   |      |     |     | 0人  |
| 合計（年間）             |      |     |     | 12人 |
| (備考)               |      |     |     |     |

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

|    |    |
|----|----|
| 年間 | 0人 |
|----|----|

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

|                                                               | 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） |     |
|---------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                               | 年間      | 前半期                                                                     | 後半期 |
| 修業年限で卒業又は修了できないことが確定                                          | 0 人     | 0 人                                                                     | 0 人 |
| 修得単位数が標準単位数の5割以下<br>(単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下) | 0 人     | 0 人                                                                     | 0 人 |
| 出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況                                       | 0 人     | 0 人                                                                     | 0 人 |
| 「警告」の区分に連続して該当                                                | 0 人     | 0 人                                                                     | 0 人 |
| 計                                                             | 0 人     | 0 人                                                                     | 0 人 |
| (備考)                                                          |         |                                                                         |     |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

| 右以外の大学等 |     | 短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） |     |     |     |
|---------|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
| 年間      | 0 人 | 前半期                                                                     | 0 人 | 後半期 | 0 人 |

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

|         |     |
|---------|-----|
| 退学      | 0 人 |
| 3月以上の停学 | 0 人 |
| 年間計     | 0 人 |
| (備考)    |     |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

|         |    |
|---------|----|
| 3月未満の停学 | 0人 |
| 訓告      | 0人 |
| 年間計     | 0人 |
| (備考)    |    |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

|                                                                           | 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のもの<br>に限り、認定専攻科を含む。）、<br>高等専門学校（認定専攻科を含<br>む。）及び専門学校（修業年限が<br>2年以下のものに限る。） |     |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                                           | 年間      | 前半期                                                                                     | 後半期 |
| 修得単位数が標準単位数<br>の6割以下<br>(単位制によらない専門学校に<br>あつては、履修科目の単位時間<br>数が標準時間数の6割以下) | 0人      | 0人                                                                                      | 0人  |
| GPA等が下位4分の1                                                               | 0人      | 0人                                                                                      | —   |
| 出席率が8割以下その他<br>学修意欲が低い状況                                                  | 0人      | 0人                                                                                      | 0人  |
| 計                                                                         | 0人      | 0人                                                                                      | —   |
| (備考)                                                                      |         |                                                                                         |     |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。